

Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima

0

Les nostres patates braves

0

Croquetes de lacón

Porros confitats amb sardina fumada i estragó

0

Amanida russa amb bacallà fumat

0

Tartar de tomàquet brasejat

0

'Milfulls' d'espàrrecs i la seva mousse amb tòfona i formatge

Flor de carxofa confitada amb vinagreta i pernil

0

Rösti amb botifarra i ou

0

Tatin de ceba dolça amb crema de formatge Comté de 18 mesos i panceta curada

0

Torrada de tomàquet, alvocat i bonítol fumat

Ceviche de corbina amb alvocat i coriandre

0

Canelón de tres carns

0

Zamburiñas con toffee de ajo y beurre blanc

0

Carpaccio de gamba vermella de Palamós amb xampinyons, wasabi i oli d'anet (+ 3€; només racions per a 2)

0

Pithivier de carxofa, duxelle i alga nori amb salsa de porro i vinagreta de tòfona (només racions per a 2)

Magret d'ànec "5 Aglans" amb ceba caramel·litzada, pa de pessic de cacau i cremós de foie gras (només racions per a 2)

0

Arròs de gambes

0

Mandonguilles de pollastre de pagès trufades

0

Steak tartar 'Luismi' amb patates

0

Donburi de tonyina Balfegó soasada amb ponzu (bol d'arròs a l'estil japonès)

0

Xai desossat a baixa temperatura a amb crema d'all, suc de rostit i molles de pa cruixents

0

Albergínia confitada amb bolonyesa vegetal i parmesà

Postre a escollir

36 €

(p.p.; min. 2 persones)

Fried aubergine with honey mayo and lime
or
Our 'patatas bravas'
or
Ham croquettes

Confit leeks with smoked sardines and tarragon
or
Russian salad with smoked cod
or
Braised tomato tartare
or
Asparagus 'mille-feuille' with its mousse, black truffle and
cheese

Artichoke confit with vinaigrette and Iberian ham
or
Rösti with sausage and egg
or
Onion tatin with 18-month Comté cheese cream and guanciale
or
Avocado, tomato and smoked yellowfin tuna toast

Seabass ceviche with avocado and cilantro
or
Cannellone Embat
or
Black scallops with garlic toffee and beurre blanc
or
Palamós red prawn carpaccio with mushrooms, wasabi and
dill oil (+ 3€; only servings for 2)
or
Pithivier of artichoke, duxelle and nori seaweed with leek
sauce and truffle vinaigrette (only servings for 2)

Duck magret '5 Aglans' with caramelised onion, cocoa cake and foie
gras cream (only servings for 2)
or
Catalan rice with prawns
or
Free-range truffled chicken meatballs with potato puree
or
Steak tartar 'Luismi' (Basque beef) with crispy potatoes
or
Blow-torched Balfegó tuna donburi with ponzu Japanese style rice-
bowl)
or
Sous-vide pressed lamb with garlic foam, meat juice and crispy
bread crumbs
or
Aubergine confit with mushroom bolognese and Parmesan

Dessert of choice

36 €

(p.p.; min. 2 people)

Berenjena frita con mayonesa de miel y lima

0
Nuestras patatas bravas

0
Croquetas de lacón

Puerros confitados con sardina ahumada y estragón

0
Ensaladilla rusa con bacalao ahumado

0
Tartar de tomate braseado

0
'Milhojas' de espárragos y su mousse con trufa y queso

Flor de alcachofa confitada con vinagreta y jamón

0
Rösti con butifarra y huevo

0
Tatin de cebolla dulce con crema de queso Comté de 18 meses y
panceta curada

0
Tosta de tomate, aguacate y bonito ahumado

Canelon de tres carnes

0
Petxines amb toffee d'all i beurre blanc

0
Ceviche de corvina con aguacete y cilantro

0
Carpaccio de gamba roja de Palamós con champiñones,
wasabi y aceite de eneldo (+ 3€; sólo raciones para 2)

0
Pithivier de alcachofa, duxelle y alga nori con salsa de
puerro y vinagreta de trufa (sólo raciones para 2)

Magret de Pato '5 Aglans' con cebolla caramelizada,
bizcocho de cacao y un cremoso de foie gras (sólo raciones
para 2)

0
Arroz de gambas

0
Albóndigas de pollo de payés trufadas

0
Steak tartar 'Luismi' con patatas

0
Donburi de atún Balfegó soasado con ponzu (bol de arroz al
estilo japonés)

0
Cordero deshuesado a baja temperatura con cremoso de ajo,
jugo de asado y migas de pan crujientes

0
Berenjena confitada con boloñesa vegetal y parmesano

Postre a elegir

36 €

(p.p.; min. 2 personas)